

"Arroz a Banda Torá": un kit para preparar un sabroso plato

Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza ha lanzado un pack que permite elaborar en tan sólo 20 minutos un exquisito plato de arroz. Este producto está compuesto por un caldo base y 200 g de D.O. Arroz de Calasparra, que se caracteriza por su consistencia y por su alto grado de absorción del caldo

El "Arroz a Banda Torá Virgen de la Esperanza" es un producto que combina la esencia de la buena cocina con la rapidez que impone el actual ritmo de vida de los consumidores. Este producto contiene un envase de vidrio en el que se ha cocinado el "caldo base" del arroz con los siguientes ingredientes: pez espada, calamares, atún, etc.

Asimismo, la caja incluye 200 g de Arroz de Calasparra. El Arroz de Calasparra cuenta con la distinción alimentaria de Denominación de Origen Protegida otorgada por el MAPA en 1982. Es un arroz muy apreciado por los cocineros por su consistencia, su dureza después de la cocción y por la gran cantidad de caldo que absorbe.

La preparación del "Arroz a Banda Torá" es sencilla. Se vierte el contenido del caldo en la paellera y se añaden dos envases más de agua. Se deja al fuego hasta que comienza a hervir, momento en el que se añade el Arroz de Calasparra y sal al gusto. De esta forma, se puede disfrutar de un exquisito plato de arroz recién cocinado para 2 ó 3 personas en tan sólo 20 minutos.

Si se desea, se le puede dar un toque personal como, por ejemplo, añadir una lata de atún a los 10 minutos de estar hirviendo el arroz, o se pueden añadir unas almejas frescas o unas gambas.

El pack de "Arroz a Banda" permite ahorrar tiempo en la prepara-

La misión del C.R.D.O. del Arroz de Calasparra es proteger la zona de cultivo y elaboración, y proteger el producto de posibles imitaciones



Este producto contiene un tarro con caldo y 200 g de Arroz de Calasparra

ción de esta receta pero sin renunciar a la calidad propia de este plato tan típico de nuestra gastronomía.

La Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza elabora arroz de alta calidad –Arroz Bomba de Calasparra– desde hace 40 años. Así pues, su dilatada experiencia en este terreno les permite saber cuál es el punto de consistencia del arroz para que esté perfecto. Con este kit y 20 minutos de cocción, esta cooperativa garantiza un arroz en su punto justo de consistencia y sabor.

El arroz se cultiva en Calasparra desde el siglo XVII y siempre se ha cultivado arroz de tipo redondo. Actualmente, se cultivan las variedades autorizadas por la D.O. –Balilla x Solana y Bomba– que son muy apreciadas por cocineros de todo el mundo.

Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza
Avda. Juan Ramón Jiménez, 141
30420 Calasparra (Murcia)
Tel 968 723 107 Fax 968 723 018
→ Ref. 096 en el BSL